

Q/GY

贵州省食品安全企业标准

Q/GY 0001S-2021

代替Q/GY 0001S-2018

---

油面筋

2021-04-28 发布

2021-05-14 实施

---

修文贵友食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由修文贵友食品有限公司提出。

本标准起草单位：修文贵友食品有限公司。

本标准主要起草人：陈燕。

本标准发布后代替Q/GY 0001S-2018《油面筋》。

# 油面筋

## 1 范围

本标准规定了油面筋的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于修文贵友食品有限公司以谷朊粉和小麦粉为主要原料，经配料和面、成型、油炸、包装等工艺加工而成的非即食油面筋。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21924 谷朊粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 国家质监总局 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

## 3 要求

## 3.1 原辅料要求

## 3.1.1 谷朊粉

应符合 GB/T 21924 的规定。

## 3.1.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

## 3.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

## 3.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.1.5 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。不得使用 and 添加其他不符合食品安全管理规定的物质。

## 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1

项目	指标	检验方法
色泽	呈产品特有金黄色或黄色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，品其滋味
组织状态	呈球状，内部组织疏松	
滋味气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2

项目	指标	检测方法
水分/g/100g	≤10.0	GB 5009.3
酸度/[ (0.1mol/L, NaOH) mL/10g]	≤4.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤0.48	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）/KOH, mg/g	≤5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤0.25	GB 5009.227

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB4789.1。 <sup>b</sup> 微生物指标检测仅适用于预包装产品。					

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按 JJF 1070 的规定检验。

### 3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取产品 4 个包装（不少于 400g），平均分成 2 份，1 份作检验样品，另 1 份作备检样品。

### 4.3 检验

#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。出厂检验项目有：感官、水分、酸度、净含量。经检验符合本标准规定的产品为合格产品，应附检验合格证方可出厂。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准 3.2~3.7 的全部要求及标签。型式检验应每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换设备或生产工艺发生较大改变时；
- c) 原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

#### 4.4 判定规则

当出厂检验或型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时不得进行复验。

### 5 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

#### 5.2 包装

产品包装材料应符合相关标准要求和有关规定，包装应封口应严密，不得破损、泄漏。

#### 5.3 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒，有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮；产品堆放应离地、离墙适当距离，按批次码放，中间留出通道，并遵循先入库先出库的发货原则。